

Tarte salée aux carottes & au piment doux

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 25 + 50 min

Ingrédients :

- 100g de farine de seigle
- 150g de farine
- 125g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 1/2 cc de piment doux
- 5 cs d'eau
- 800g de carottes
- 2 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 2cs d'huile
- 2cc d'herbes de Provence
- 2 œufs
- 60g de crème liquide
- 40g de gruyère râpé



Ustensiles spécifiques : un robot, un cul-de-poule, un cuit-vapeur, une poêle, un mixer, un moule à tarte, une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Faire cuire à la vapeur les carottes durant 25 min après les avoir épluchées et coupées en rondelles. Réserver.
 - Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients dans l'ordre en ajoutant progressivement l'eau. Si la pâte est trop molle, saupoudrer d'un peu de farine.
 - Etaler la pâte dans le moule à tarte et réserver au frais.
 - Dans une poêle, verser l'huile d'olive et la faire chauffer.
 - Eplucher, dégermer et émincer l'ail puis l'échalote.
 - Verser sur l'huile chaude et laisser mijoter en mélangeant durant 5 min.
 - Ajouter les carottes et laisser cuire 5 min.
 - Verser le tout dans un grand cul-de-poule puis mixer l'ensemble.
 - Ajouter les œufs, la crème, le sel, le poivre et la moitié des herbes de Provence et bien mélanger le tout.
 - Verser cette purée sur la pâte et saupoudrer de gruyère râpé et du reste d'herbes de Provence.
 - Enfourner durant 40 min.
- Bon appétit !